

## Przystawki / *Vorspeisen* / Starters

### Tatar wołowy, jajko przepiórcze, majonez z palonego drewna, oliwa cytrynowa

Rindertatar, Wachtelei, Mayonnaise aus verbranntem Holz, Zitronen-Olivenöl

Beef tartare, quail egg, burnt wood mayonnaise, lemon olive oil

BESTSELLER

59 PLN

### Kacze wątróbki, cebula, sos z ogórka kołobrzeskiego, owoce

Entenleber, Zwiebel, Kolberger Gurkensauce, Obst

Duck liver, onion, „Kołobrzeg“ cucumber sauce, fruits

BESTSELLER

38 PLN

### Śledź bałtycki marynowany, puree z gruszki i pietruszki, shimeji, oliwa szczypiorkowa

Marinierter Ostseehering, Birnen- und Petersilienpüree, Shimeji, Schnittlauch-Olivenöl

Marinated Baltic herring, pear and parsley puree, shimeji, chive olive oil

30 PLN

### Batat pieczony, chutney z czerwonej cebuli, selekcja sałat

Gebackene Süßkartoffeln, Chutney mit roten Zwiebeln, Salatauswahl

Baked sweet potato, red onion chutney, salad selection

32 PLN

### Carpaccio z rozbefu wołowego, ponzu, oliwa ziołowa, pieczarka, rukola

Rindercarpaccio, Ponzu, Kräuterolivenöl, Pilze, Rucola

Beef carpaccio, ponzu, herbal olive oil, mushroom, rocket

46 PLN

### Przegrzebki, puree z groszku, granat, białe wino

Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, Granatapfel, Weißwein

Scallops, pea puree, pomegranate, white wine

59 PLN

*La Maison Restaurant*

## ***Sałatki / Salate / Salads***

**Kurczak, pomidor koktajlowy, sos z anchois, grzanka**

Hähnchen, Kirschtomaten, Sardellensauce und Toast

**BESTSELLER**

Chicken, cherry tomato, anchovy sauce, toast

**46 PLN**

**Krewetki, mango, awokado, pomidor koktajlowy, winegret , grzanka**

Garnelen, Mango, Avocado, Kirschtomaten, Vinaigrette und Toast

Shrimp, mango, avocado, cherry tomato, vinaigrette, toast

**48 PLN**

## ***Zupy / Suppen / Soups***

**Rosół z kaczki, makaron, lubczyk**

Entenbrühe, Nudeln, Liebstöckel

Duck broth, pasta, lovage

**25 PLN**

**Zupa rybna, krewetka, pomidor, chilli**

Fischsuppe, Garnelen, Tomaten, Chili

Fish soup, shrimp, tomatoes, chili

**32 PLN**

**BESTSELLER**

**Zupa borowikowa, pieczony ziemniak**

Steinpilzsuppe, Ofenkartoffel

Mushroom soup, Baked potato

**30 PLN**



**Krem z piezonego buraka, kozi ser, maliny**

Gebackene Rote-Bete-Creme, Ziegenkäse, Himbeeren

Baked beetroot cream, goat cheese, raspberries

**27 PLN**



*La Maison Restaurant*

## **Makarony / *Nudeln* / Pasta**

### **Sepia tagliatelle, ośmiornica sous-vide, mule, krewetki, ajvar**

Sepia-Tagliatelle, Sous-Vide-Oktopus, Muscheln, Garnelen, Ajvar

Sepia tagliatelle, sous-vide octopus, mussels, shrimps, ajvar

**63 PLN**

### **Tagliatelle, boczek, kurki, wędzony ser, śmietana**

Tagliatelle, Speck, Pfifferlinge, geräucherter Käse, sahn

Tagliatelle, bacon, chanterelles, smoked cheese, cream

**46 PLN**

### **Tagliatelle w sosie truflowym ze świeżą truflą**

Tagliatelle in Trüffelsauce mit frischem Trüffel

Tagliatelle in truffle sauce with fresh truffle

**59 PLN**

## **Dania rybne / *Fischgerichte* / Fish Dishes**

### **Pieczony halibut z warzywami, bocznik**

Gebackener Heilbutt mit Gemüse, Austernpilz

Baked halibut with vegetables, oyster mushroom

**82 PLN**

**BESTSELLER**

### **Sandacz, soczewica beluga, sos rakowy, por, warzywa**

Zander, Belugalinsen, Flusskrebssauce, Lauch und Gemüse

Pike-perch, beluga lentils, crayfish sauce, leek, vegetables

**78 PLN**

### **Dorsz w cieście, frytki stekowe, kapusta kiszona**

Kabeljau im Teig, Steak-Pommes, Sauerkraut

Cod in batter, steak fries, sauerkraut

**69 PLN**

*La Maison Restaurant*

# **OWOCE MORZA**

## **MEERESFRÜCHT**

### **SEAFOOD**

#### **Świeża ostryga na lodzie**

Frische Austern auf Eis

Fresh oyster on ice

**19 PLN**

#### **Ostryga zapieczona z masłem pistacjowym**

Mit Pistazienbutter gebackene Auster

Oyster baked with pistachio butter

**22 PLN**

#### **Mule w sosie winnym lub pomidorowym**

Muscheln in Wein oder Tomatensauce

Mussels in wine or tomato sauce

**55 PLN**

#### **Owoce morza dla dwojga, grzanka czosnkowa, sałatka, makaron**

##### **Do wyboru sos winny lub pomidorowy**

**BESTSELLER**

Meeresfrüchte für zwei, Knoblauchtost, Salat, Nudeln, Wahlweise Wein- oder Tomatensauce

Seafood for two, garlic toast, salad, pasta, choice of wine or tomato sauce

**260 PLN**

#### **Pieczony homar, sos holenderski, grzanka czosnkowa, masło palone**

Gebackener Hummer, Sauce Hollandaise, Knoblauchtost, Salat, braune Butter

Baked lobster, sauce hollandaise, salad, garlic toast, , brown butter

**420 PLN**

*La Maison Restaurant*

## ***Dania mięsne / Fleischgerichte / Meat dishes***

### **Pierś z kaczki, brukselka, puree śliwkowe, ziemniak, brusznica**

Entenbrust, Rosenkohl, Pflaumenmus, Kartoffel, Preiselbeere **BESTSELLER**

Duck breast, Brussels sprouts, plum puree, potato, cowberry

**78 PLN**

### **Schab z kością saute, ziemniak, kapusta kiszona, sos holenderski**

Sautierte Schweinelende mit Knochen, Kartoffeln, Sauerkraut, Sauce Hollandaise

Sautéed pork loin with bone, potatoes, sauerkraut, hollandaise sauce

**82 PLN**

### **Supreme z kury kukurydzianej, kolorowe puree, warzywa blanszowane, jus**

Hochwertiges Maishähnchen, buntes Püree, blanchiertes Gemüse, Sauce

Corn hen supreme, colorful puree, blanched vegetables, sauce

**74 PLN**

### **Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane , warzywa**

Rinderfiletsteak, Kartoffelpüree, Gemüse

Beef sirloin steak, mashed potatoes, vegetables

**150 PLN**

### **Stek z sezonowanego antrykotu , puree ziemniaczane, warzywa**

Gereiftes Rinderentrecôte, Kartoffelpüree, Gemüse

Dry aged beef entrecôte, mashed potatoes, vegetables

**179 PLN**

### **Comber jagnięcy, puree z fioletowego batata, sos truflowy, marchewka, edamame**

Lammrücken, lila Süßkartoffelpüree, Trüffelsauce, Karotte, Edamame

Lamb loin, purple sweet potato puree, truffle sauce, carrot, edamame

**128 PLN**

**Do wyboru sos pieprzowy lub demi-glace.**

**Wahlweise Pfeffersauce oder Demi-Glace.**

Choice of pepper sauce or demi-glace.

## ***Desery / Desserts / Desserts***

### **Szarlotka z lodami**

*Apfelkuchen mit Eis*

Apple pie with ice cream

**28 PLN**

### **Suflet czekoladowy**

*Schokoladensoufflé*

Chocolate soufflé

**28 PLN**

### **Creme brulee z chałwą**

*Crème Brûlée mit Halva*

Creme brulee with halva

**30 PLN**

### **Sernik – autorski 20 letni przepis naszego cukiernika**

*Käsekuchen – das 20 Jahre alte Originalrezept unseres Konditors*

Cheesecake - our confectioner's 20-year-old original recipe

**30 PLN**

### **Sernik cynamonowy z miodem**

*Zimt-Käsekuchen mit Honig*

Cinnamon cheesecake with honey

**28 PLN**

*La Maison Restaurant*